

«Тайынша агробизнес колледжі» КММ
КТУ «Тайыншинский колледж агробизнеса»



Бекітемін/ Утверждаю
Колледж директоры/
Директор колледжа
Д.Е.Ташетов
29.08.2022 ж.

Рабочая учебная программа
Жұмыс оқу бағдарламасы

ПМ квалификации «Кондитер»
(модуль және пән атауы/наименование модуля или дисциплины)

Мамандық /Специальность 0508000 «Организация питания»
0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру»
Біліктілік /Квалификация 050802 2 «Кондитер»
050802 2 «Кондитер»

Оқыту нысаны күндізгі негізгі орта білім беру негізінде/
Форма обучения очная на базе основного среднего образования

Жалпы сағат саны: 648 кредиттер: 27
Общее количество часов: 648 кредитов: 27

Әзірлеуші/
Разработчик [Signature]
(подпись)

Зинченко О.В.
Ф.И.О. (при наличии)

Циклдік әдістемелік комиссиясының
отырысында қарастырылды/
Рассмотрена и одобрена на заседании
циклового методической комиссии
Протокол № 1 от "29" 08. 2022г.

Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа разработана в соответствии с Типовой учебной программой и Государственным общеобязательным стандартом среднего профессионального образования Республики Казахстан по специальности 0308000 «Организация питания», квалификации 050802 2 «Кондитер»

Настоящая рабочая программа предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и обязательному содержанию учебных программ специальности «Организация питания» квалификации «Кондитер».

Общий объем:

ПМ 05. Подготовка сырья и замес теста –146 часов;

ПМ 06. Разделка теста, формирование изделий из теста –118 часов;

ПМ 07. Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста – 166 часов;

ПМ 08. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки – 56 часов;

ПМ 09. Оформление мучных кондитерских изделий – 138 часов

Распределение по курсам и семестрам:

Описание дисциплины/модуля

ПМ 05. Подготовка сырья и замес теста – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для подготовки сырья и замеса разных видов теста.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: способы определения силы муки, просеивания муки, приготовления растворов сахара, соли, дрожжей. Рецептуры и способы приготовления различных видов теста. Безопасно эксплуатировать механическое оборудование для замеса теста: тестомесильное, взбивальное.

При изучении модуля обучающиеся учатся:

- строго соблюдать санитарные нормы и правила в кондитерском цехе;
- готовить дезинфицирующие растворы, выполнять инструкцию обработки скорлупы яиц;
- исключать попадание посторонних предметов в тесто;
- визуально определять технические неполадки оборудования;
- организовать рабочее место в соответствии с тем, какое тесто нужно приготовить;
- оценивать качество сухофруктов, орехов, вкусовых и ароматических веществ; применять опарный и безопарный способ приготовления дрожжевого теста

ПМ 06. Разделка теста, формирование изделий из теста –данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для разделки теста, изготовления полуфабрикатов из теста, весовых и штучных изделий.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: способы разделки дрожжевого и бездрожжевого теста. Показатели качества приготовленных полуфабрикатов. Способы разделки различных видов теста для получения штучных и весовых изделий.

При изучении модуля обучающиеся учатся:

- использовать весоизмерительное оборудование для контроля выхода штучных изделий;
- использовать современный инвентарь для разделки теста;
- соблюдать санитарные нормы и правила при разделке теста; организовывать рабочие места на производственных участках разделки различных видов теста;
- безопасно и правильно использовать оборудование для формования и разделки теста

ПМ 07. Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для выпечки мучных полуфабрикатов и изделий из теста.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: безопасные способы эксплуатации теплового оборудования, температурный режим и время выпечки.

При изучении модуля обучающиеся учатся:

- соблюдать правила техники безопасности, рационально организовывать рабочее место пекаря, своевременно производить очистку жарочной камеры, электрической и газовой плиты;
- пользоваться, таймерами, термометрами, чтобы соблюдать режим выпечки, полуфабрикатов и изделий из различных видов теста.;

ПМ 08. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: способы приготовления сиропов, помады, кремов, фаршей, начинок и других отделочных полуфабрикатов.

При изучении модуля обучающиеся учатся:

- строго соблюдать санитарные нормы и правила в кондитерском цехе;
- определять качество жировых и яичных продуктов;
- организовать рабочее место приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей и кремов;
- строго соблюдать гигиенические требования к работникам кондитерского цеха.

ПМ 09. Оформление мучных кондитерских изделий – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для оформления тортов и пирожных массового приготовления и на заказ.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают:

- приемы декорирования мучных кондитерских изделий.

При изучении модуля обучающиеся учатся:

- строго соблюдать требования к личной гигиене кондитера и санитарному состоянию рабочего места, посуды, инструментов и инвентаря;
- регулярно стерилизовать кондитерский инвентарь;
- разрабатывать меры по профилактике пищевых отравлений.

Формируемые компетенции

Пререквизиты: Химия, биология, математика, физика

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях питания, оборудование предприятий питания, технология приготовления мучных кондитерских изделий, основы физиологии питания, санитарии и гигиены, основы стандартизации, сертификации и метрологии, дизайн и оформление кондитерской, профэстетика и дизайн, , охрана труда и ТБ, экономика предприятий питания, товароведение пищевых продуктов

Необходимые средства обучения, оборудование: Сборник рецептур, технологические карты, интерактивная доска, бланки сертификатов, НД, электрическая плита, духовые шкафы, посуда, кондитерский инвентарь, продукты, оборудование для замеса теста и приготовления отделочных полуфабрикатов.

Контактная информация преподавателя (ей):

Ф.И.О. (при его
наличии)
Зинченко Ольга
Викторовна

тел.: 8 702 602 23 06

e-mail: P-oltchka – 86@ mail.ru

Дисциплина/ код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе					
		1 курс		2 курс		3 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ 05. Подготовка сырья и замес теста	146	-	-	-	-	146	-
Технология мучных кондитерских изделий	14	-	-	-	-	14	-
Товароведение пищевых продуктов	12	-	-	-	-	12	-
Оборудование предприятий питания	4	-	-	-	-	4	-
Организация производства на предприятиях питания	4	-	-	-	-	4	-
Экономика предприятий питания	12	-	-	-	-	12	-
Торговые вычисления	12	-	-	-	-	12	-
Производственное обучение	48	-	-	-	-	48	-
Технологическая практика	40	-	-	-	-	40	-
ПМ 06. Разделка теста, формирование изделий из теста	118	-	-	-	-	118	-
Технология мучных кондитерских изделий	32	-	-	-	-	32	-
Оборудование предприятий питания	6	-	-	-	-	6	-
Организация производства на предприятиях питания	4	-	-	-	-	4	-
Производственное обучение	36	-	-	-	-	36	-
Технологическая практика	40	-	-	-	-	40	-
ПМ 07. Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста	166	-	-	-	-	166	-
Технология мучных кондитерских изделий	28	-	-	-	-	28	-
Оборудование предприятий питания	6	-	-	-	-	6	-
Организация производства на предприятиях питания	4	-	-	-	-	4	-
Охрана труда	8	-	-	-	-	8	-
Производственное обучение	80	-	-	-	-	80	-

Технологическая практика	40	-	-	-	-	40	-
ПМ 08 Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки	56	-	-	-	-	56	-
Технология мучных кондитерских изделий	24	-	-	-	-	24	-
Товароведение пищевых продуктов	12	-	-	-	-	12	-
Организация производства на предприятиях питания	6	-	-	-	-	6	-
Оборудование предприятий питания	6	-	-	-	-	6	-
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	8	-	-	-	-	8	-
ПМ 09 Оформление мучных кондитерских изделий	118	-	-	-	-	138	-
Технология мучных кондитерских изделий	32	-	-	-	-	32	-
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6	-	-	-	-	6	-
Основы стандартизации, сертификации и метрологии	4	-	-	-	-	4	-
Производственное обучение	36	-	-	-	-	36	-
Технологическая практика	40	-	-	-	-	40	-
Профессиональный казахский язык,							
Профессиональный английский язык							
Модули, определяемые организацией образования	24	-	-	-	-	24	-
Дизайн и оформление кондитерской продукции	24	-	-	-	-	24	-
Всего:	604	-	-	-	-	604	-
Итого на обучение по дисциплине/модулю	624	-	-	-	-	624	-

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Темы / критерии оценки	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				теоретические	лабораторно-практические	Индивидуальные			
ПМ 05. Подготовка сырья и замес теста									
1	Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству	Оценивать пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий; Учитывать показатели доброкачественности основного и дополнительного сырья; Соблюдать температуру хранения сырья для кондитерского производства, правила товарного соседства; отсортировывать некачественное сырье;	68	20	48		Написание тематического конспекта, решение задач по оценке органолептическим показателям качества продукции, оценивание пищевой ценности сырья, сортирование некачественного сырья	Подготовка к урокам, изучение тем, оценка продукции органолептическим методом	Урок усвоения новых знаний, теоретические, практические
2	Замешивать различные виды теста.	Применяет рецептуры различных видов теста. Понимает процессы, происходящие при замесе теста. Использует способы разрыхления теста. При замесе различных видов теста учитывает характеристику клейковины муки. Готовит бисквит горячим и холодным способами. Применяет способы улучшения качества клейковины при замесе слоеного теста.	78	24	54		Написание тематического конспекта, замешивание дрожжевого теста различных видов в соответствии с технологией приготовления и способами улучшения его качества, использование способов разрыхления теста	Подготовка к урокам, изучение тем, замешивание дрожжевого теста различных видов, используя технологию приготовления и методы улучшения качества	Теоретические, практические

		<p>Соблюдает правила подготовки масла для слоеного теста. Правильно охлаждает слоеное тесто в процессе слоеобразования. Соблюдает правила эксплуатации и технику безопасности при работе с взбивальной и тестомесильной, просеивающей машиной; Замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным методами; Готовит бездрожжевое тесто машинным и ручным способом, соблюдая технику безопасности; и тестомесительной машины Заваривает муку и соединяет ее с яйцами для получения заварного теста. Соблюдает нормы закладки ингредиентов при замесе теста.</p>								
ПМ 06. Разделка теста, формирование изделий из теста										
3	Выполнять расстойку, обминку и разделку дрожжевого теста.	<p>Соблюдает технологию приготовления изделий из дрожжевого теста; Организует рабочее место для разделки дрожжевого теста; Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки из дрожжевого теста в соответствии с санитарными правилами; Придает изделиям из дрожжевого теста различную форму; Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками</p>	49	7	42		<p>Написание тематического конспекта, выполнение расстойки, обминки и формирование изделий, разделывание теста</p>	<p>Подготовка к урокам, изучение тем, выполнять расстойку, обминку и разделку теста</p>	<p>Теоретические, практические</p>	

4	Формовать изделия из бездрожжевого теста	<p>Организует рабочее место в соответствии с особенностями разделки различного бездрожжевого теста;</p> <p>Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки бездрожжевого теста в соответствии с санитарными правилами;</p> <p>Выливает тесто на листы, выравнивая слой до оптимальной толщины.</p> <p>Правильно наполняет формы и капсулы для выпечки изделий из бисквитного теста;</p> <p>Аккуратно вынимает готовый полуфабрикат из формы, капсулы после выпечки и охлаждения;</p> <p>Раскатывает тесто ручным и машинным способом;</p> <p>Правильно использует оборудование для формования и разделки бездрожжевого теста, соблюдая технику безопасности;</p> <p>Разделяет слоеное тесто для штучных изделий;</p> <p>Соблюдает температурный режим при разделке бездрожжевого теста различных его видах;</p> <p>Раскатывает тесто пластом требуемой толщины;</p> <p>Вырезает заготовки при помощи выемок;</p> <p>Формует корзиночки для пирожных;</p> <p>Выкладывает тесто в кондитерский мешок;</p> <p>Отсаживает тесто в виде шариков, колец, трубочек;</p>	69	19	50	<p>Написание тематического конспекта, составление технологических карт, приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста</p>	<p>Подготовка к урокам, изучение тем, готовить мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста, составляет технологические карты, работа со сборником рецептур</p>	Теоретические, практические
---	--	--	----	----	----	--	---	-----------------------------

ПМ 07. Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста									
5	Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке	Знать процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов; Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой; Использовать меланж для смазки поверхности изделий, посыпать сахаром, орехами, крошкой;	79	16	63		Написание тематического конспекта, использование методов подготовки полуфабрикатов к выпечки	Подготовка к урокам, изучение тем, подготавливает полуфабрикаты к выпечки	Теоретические, практические
6	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста; Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки; Зачищает листы, моет капсулы и формы после выпечки.	87	18	69		Написание тематического конспекта, выпекание мучных кондитерских изделий	Подготовка к урокам, изучение тем, выпекает кондитерские мучные изделия	Теоретические, практические
ПМ 08. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки									
7	Готовить отделочные полуфабрикаты	Использует рецептуры и технологию приготовления отделочных полуфабрикатов. Соблюдает температуру уваривания сиропа, карамели. Соблюдает температуру и время созревания помады. Варит инвертный и сахарный сироп, соблюдая соотношение сахара и воды. Делает пробу на "слабый шарик". Взбивает помаду. Варит яично-молочный сироп. Выдерживает массу на водяной бане. Оценивает пищевую и энергетическую ценность жировых и яичных продуктов. Применяет	42	30	12		Написание тематического конспекта, готовить отделочные полуфабрикаты, проводить пробы на «шарик» и «нитку»	Подготовка к урокам, изучение тем, готовить отделочные полуфабрикаты, проводить пробы на «шарик» и «нитку»	Теоретические, практические

		<p>рецептуры и технологию приготовления различных кремов. Соблюдает санитарный режим приготовления кремов. Выдерживает сроки и температуру хранения кремов. Определяет качество жировых и яичных продуктов. Взбивает кремы. Применяет рецептуры и технологию приготовления сырцовый и заварной мастики. Распускает желатин. Варит агар. Замешивает и раскатывает сахарное тесто. Вырезает и лепит фигурки из сахарного теста. Использует жидкое и застывшее желе для оформления изделий. Распускает и темперировать шоколад. Подвергает шоколад кристаллизации. Предупреждает причины сахарного и жирового поседения шоколада. Использует шоколад для оформления изделий. Применяет технологию приготовления фруктово-ягодных начинок. Проводит органолептическую оценку свежих и переработанных плодов и ягод. Загущает повидло. Готовит плодово-ягодную подварку</p>							
8	Готовить фарши и начинки	Описывает технологию приготовления фаршей и начинок	14	12	2		Написание тематического конспекта, готовить	Подготовка к урокам, изучение тем, готовить фарши	Теоретические, практические

		<p>для мучных кондитерских изделий. Применяет теоретические знания и умения технологии приготовления приготовления фаршей и начинок для мучных кондитерских изделий. Составляет технологическую карту фаршей и начинок</p> <p>Соблюдает температурный режим приготовления фаршей и начинок. Соблюдает правила укладки фаршей в мучные кондитерские изделия. Пользуется оборудованием для приготовления фарша и начинок, соблюдая все нормы и правила санитарии и гигиены. Ухаживает за инвентарем для приготовления фарше и начинок</p> <p>Соблюдает технологию приготовления фаршей и начинок. Организует рабочее место для приготовления фаршей и начинок.</p>					фарши для кондитерских мучных изделий	для кондитерских мучных изделий	
ПМ 09. Оформление мучных кондитерских изделий									
9	Оформлять пирожные	<p>Соблюдает технологический процесс подготовки полуфабрикатов для пирожных. Пропитывает бисквит сиропом. Прослаивает полуфабрикатов из различных видов теста кремом или фруктовой начинкой. Наполняет полуфабрикатов из теста кремом. Оформляет поверхность</p>	41	10	31		Написание тематического конспекта, декорирование пирожных	Подготовка к урокам, изучение тем, декорирует пирожные	Теоретические, практические

		пирожных помадой, желе, кремом							
10	Оформлять торты	<p>Соблюдает технологический процесс подготовки полуфабрикатов для тортов.</p> <p>Сравнивает и выбирает ассортимент бисквитных, песочных, слоеных и комбинированных тортов.</p> <p>Зачищает и выравнивает, пластуется из полуфабриката теста.</p> <p>Прослаивает полуфабрикаты кремом или фруктовой начинкой и оформляет поверхность.</p> <p>Оформляет боковую поверхность торта.</p> <p>Разрабатывает и применяет новые рецептуры.</p>	41	10	31		Написание тематического конспекта, декорирование тортов	Подготовка к урокам, изучение тем, декорирует торты	Теоретические, практические
11	Исключать факторы, вызывающие пищевые отравления, инфекции, глистные заболевания.	<p>Анализирует причины возникновения острых и хронических инфекционных заболеваний, глистных заболеваний.</p> <p>Анализирует причины пищевых отравлений.</p> <p>Моеет и обрабатывает кондитерский инвентарь в соответствии с санитарными требованиями.</p> <p>Соблюдает технику безопасности при работе с химическими агрессивными веществами.</p> <p>Соблюдает условия хранения и правила реализации готовой продукции</p>	36	10	26		Написание тематического конспекта, использование НД	Подготовка к урокам, изучение тем, пользоваться НД	Теоретические, практические

Модули, определяемые организацией образования									
12	Применять приемы и способы дизайна и оформления кондитерских изделий	Применяет приемы и способы дизайна и оформления кондитерских изделий	24		24		Написание тематического конспекта, декорирование мучных кондитерских изделий	Подготовка к урокам, изучение тем, декорирует мучные кондитерские изделия	Практические
13	Итого часов		628	172	452				
12	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				-